Deutscher Bundestag
8. Wahlperiode

Drucksache 8/3612

Sachgebiet 2125

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Entwurf einer Richtlinie des Rates über Gesundheitsvorschriften, denen die zur Herstellung von wärmebehandelter Milch bestimmte rohe Milch entsprechen muß

»Dok. R/3186/1/78 (AGRI 880 rev. 1)«

Entwurf einer Richtlinie des Rates über Gesundheitsvorschriften für die Herstellung von wärmebehandelter Milch, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt ist

»Dok. R/3187/1/78 (AGRI 881 rev. 1)«

Druck: Thenée Druck KG, 5300 Bonn, Tel. 23 19 67
Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, 5300 Bonn 2, Postfach 2008 21
Bonn-Bad Godesberg, Herderstr. 56, Tel. (02221) 36 35 51

Entwurf einer Richtlinie des Rates über Gesundheitsvorschriften, denen die zur Herstellung von wärmebehandelter Milch bestimmte rohe Milch entsprechen muß

»Dok. R/3186/1/78 (AGRI 880 rev. 1)«

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments [1]),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gemäß der Entschließung des Rates vom 12. März 1968 über die gemeinsamen Maßnahmen, die im Veterinärbereich zu ergreifen sind [2]), ist die Harmonisierung der Vorschriften über die Hygiene bei der Milchgewinnung in den Betrieben eines der Hauptanliegen in diesem Bereich. Die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse kann sich erst dann in der gewünschten Weise auswirken, wenn der Handelsverkehr nicht mehr durch Unterschiede in den einschlägigen Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten behindert wird.

Angesichts der Bedeutung des Milchsektors und der Vielschichtigkeit der anstehenden Probleme ist es angezeigt, sich in einer ersten Phase auf die Festsetzung von Normen zu beschränken, die auf zur Herstellung von wärmebehandelter Milch bestimmte rohe Milch anwendbar sind, und zwar unabhängig davon, ob diese Milch in den innergemeinschaftlichen Handel gebracht oder innerhalb des Mitgliedstaates, in dem sie hergestellt wurde, vermarktet wird.

Die Milch muß von Kühen stammen, die von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten frei sind; dabei ist jedoch der unterschiedliche Gesundheitszustand der Rinderbestände in den einzelnen Mitgliedstaaten zu berücksichtigen. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, gegen ausreichende Garantien bestimmte vorübergehende Abweichungen zuzulassen.

Auch die Erzeugerbetriebe selbst müssen über geeignete Einrichtungen verfügen, in denen die Haltung der Kühe und die Gewinnung der Milch in hygienisch einwandfreier Weise erfolgen. Es ist andererseits erforderlich, eine schrittweise Anwendung der in Betracht gezogenen Anforderungen vorzusehen. Art und Umfang dieser Anforderungen lassen für die Betriebe eine bestimmte Übergangsfrist erforderlich werden.

Darüber hinaus ist es erforderlich, Hygienevorschriften für das Melken, das Sammeln und die Beförderung der Milch zu den Milchsammelstellen, den Milchstandardisierungsstellen und den Bearbeitungsbetrieben sowie Gesundheitsvorschriften für das mit diesen Tätigkeiten betraute Personal festzulegen.

In den Betrieben müssen ferner Kontrollen durchgeführt werden, um insbesondere die Hygiene der Milchgewinnung und den allgemeinen Gesundheitszustand der Milchkühe zu überprüfen. Die rohe Milch eines jeden Erzeugerbetriebes muß regelmäßigen Untersuchungen unterzogen werden, um zu prüfen, ob sie den festgesetzten Normen entsprechen. Diese Kontrollen sind nach Gemeinschaftsregelungen durchzuführen.

Die Kommission sollte ermächtigt werden, bestimmte Maßnahmen zur Durchführung dieser Richtlinie zu ergreifen. Zu diesem Zweck ist ein Verfahren zur Einrichtung einer engen und wirksamen Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses vorzusehen –

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Richtlinie enthält Gesundheitsvorschriften, denen rohe Milch zur Herstellung wärmebehandelter Milch, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt ist, entsprechen muß.

Artikel 2

1. Im Sinne dieser Richtlinie gelten, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 der Richtlinie 64/432/EWG.
2. Darüber hinaus bedeutet:
   a) Rohe Milch: das unveränderte Sekret der Milchdrüsen einer oder mehrerer Kühe;
   b) Erzeugerbetrieb: ein Betrieb im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates mit einer oder mehreren Kühen, von denen Milch gewonnen wird;
   c) zuständige Behörde: die von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates bezeichnete Dienststelle:
   d) Milchsammelstelle: ein Betrieb im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates, in dem die rohe Milch von mehreren Erzeugerbetrieben gesammelt, gegebenenfalls gereinigt und gekühlt wird und von dem aus sie zur Wärmebehandlung weitergeleitet wird;

[1]) ABl. EG Nr. C 36 vom 12. April 1972, S. 12
[2]) ABl. EG Nr. C 22 vom 18. März 1968, S. 18

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes vom 27. Juli 1957 zugeleitet mit Schreiben des Chefs des Bundeskanzleramts vom 16. Februar 1979 – 14 – 680 70 – E – Ag 375/79.

Das Europäische Parlament hat seine Stellungnahme zu den Vorschlägen der Kommission bereits abgegeben.

e) Milchstandardisierungsstelle: ein Betrieb im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates, in dem die Milch von Erzeugerbetrieben oder Milchsammelstellen gesammelt, gegebenenfalls gereinigt, gekühlt und hinsichtlich des Fettgehalts standardisiert wird und von dem aus sie zur Wärmebehandlung weitergeleitet wird;

f) Bearbeitungsbetrieb: ein Betrieb im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates, in dem wärmebehandelte Milch hergestellt wird;

g) wärmebehandelte Milch: das in Artikel 2 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie Nr. 78/. . . / EWG definierte Erzeugnis.

Artikel 3

1. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß zur Herstellung von wärmebehandelter Milch nur rohe Milch geliefert wird,

   a) die von Kühen stammt, die unbeschadet der Bestimmungen des Artikels 4 der Richtlinie 78/. . . /EWG den Bedingungen des Anhangs Kapitel I entsprechen;

   b) die – außer während der Zeiträume, in denen die Kühe ständig im Freien gehalten werden – von Erzeugerbetrieben stammt, die den Bedingungen des Anhangs Kapitel II entsprechen;

   c) bei deren Gewinnen, Sammeln, Behandeln und Befördern die Hygienevorschriften des Anhangs Kapitel III sowie die Hygienevorschriften für das hierbei beschäftigte Personal eingehalten worden sind;

   d) die von Kühen und aus Erzeugerbetrieben stammt, die nach Artikel 5 kontrolliert werden;

   e) die nach Artikel 6 kontrolliert wird und den nach Artikel 4 festgelegten Normen entspricht;

   f) der, abgesehen von den Standardisierungsmaßnahmen, nichts entnommen oder zugefügt wurde.

2. Nach dem Verfahren des Artikels 11 wird spätestens sechs Monate nach dem in Artikel 4 Abs. 1 vorgesehenen Beschluß beschlossen, ob ein Mitgliedstaat zu ermächtigen ist, abweichend von Absatz 1 Buchstabe c die im Anhang Kapitel III Buchstabe f genannte Lieferfrist von zwei Tagen auf drei Tage auszudehnen, sofern dieser Mitgliedstaat – insbesondere durch besondere Kontrollmaßnahmen – gewährleisten kann, daß diese Milch den Anforderungen der Richtlinie genügt.

Artikel 4

1. Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission spätestens bis zum 15. Juli 1980 erstmalig die im Hinblick auf die Anforderungen des Artikels 6 für rohe Milch notwendigen Normen, die Untersuchungsmethoden sowie die Periodizität und die Modalitäten der Kontrolle zur Einhaltung dieser Normen und der Kontrollen nach Artikel 5 fest.

2. Die in Absatz 1 genannten Normen sowie die dort genannte Periodizität können, soweit erforderlich, nach dem gleichen Verfahren geändert oder auf den neuesten Stand gebracht werden. Wenn diese Änderung oder Anpassung an den neuesten Stand auf Grund der Weiterentwicklung der Untersuchungsmethoden erforderlich wird, darf sie jedoch erst vorgenommen werden, nachdem die Untersuchungsmethoden nach Absatz 3 geändert oder auf den neuesten Stand gebracht worden sind.

3. Die Untersuchungsmethoden können nach dem Verfahren des Artikels 11 geändert oder auf den neuesten Stand gebracht werden.

4. Bis zum Beginn der Anwendung des in Absatz 1 genannten Beschlusses gelten für eine etwaige Kontrolle des Frischezustandes, der organoleptischen Merkmale, des Gehaltes an Verunreinigungen, des Zellgehaltes, des Keimgehaltes, des Gehaltes an Stoffen mit antibiotischer Wirkung sowie für eine Kontrolle der physikalisch-chemischen Merkmale oder jede sonstige Kontrolle die einzelstaatlichen Regelungen.

Artikel 5

1. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Erzeugerbetriebe in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden, um festzustellen, ob die Hygienebestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden.

   Besteht ein begründeter Verdacht, daß den Anforderungen des Anhangs Kapitel I nicht genügt wird, so sorgen sie dafür, daß der amtliche Tierarzt außerdem den Gesundheitszustand der zur Milcherzeugung verwendeten Kühe überprüft und erforderlichenfalls veranlaßt, daß die Euter dieser Tiere klinisch untersucht werden.

2. Wird bei Kontrollen nach Absatz 1 festgestellt, daß eine oder mehrere Bedingungen dieser Richtlinie nicht erfüllt sind, so trifft die zuständige Behörde die erforderlichen Maßnahmen.

Artikel 6

1. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß regelmäßig unter Anwendung der nach Artikel 4 festgelegten Untersuchungsmethoden kontrolliert wird, ob die rohe Milch jedes Erzeugerbetriebs den nach Artikel 4 festgelegten Normen entspricht.

2. Entspricht rohe Milch nicht den nach Artikel 4 festgelegten Normen, trifft die zuständige Behörde die geeigneten Maßnahmen, die auch ein Verbot der Verwendung der Milch eines Erzeugerbetriebs für die Herstellung wärmebehandelter Milch einschließen können, wenn zweimal nacheinander festgestellt worden ist, daß die Milch nicht den genannten Normen entspricht.

Artikel 7

1. Die Mitgliedstaaten können zulassen, daß zur Herstellung wärmebehandelter Milch in ihrem gesamten Hoheitsgebiet oder einem Teil desselben rohe Milch verwendet wird, die von Tieren stammt, welche nicht den Bedingungen des Anhangs Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a entsprechen, sofern

   — die Milch von Kühen stammt, die den amtlichen Kontrollen zufolge keine klinischen Anzeichen von Tuberkulose oder Brucellose oder allergische Reaktionen auf Tuberkulose aufweisen,

   — die aus dieser Milch gewonnene wärmebehandelte Milch nicht für einen anderen Mitgliedstaat bestimmt ist, es sei denn, daß Artikel 14 der Richtlinie 78/ . . . /EWG angewendet wird.

2. Die Kommission legt dem Rat vor dem 1. Juli 1982 einen Bericht über den Stand der Tuberkulose- und Brucellosebekämpfung bei Rindern in den Mitgliedstaaten vor und erarbeitet Vorschläge für die Begrenzung der in Absatz 1 genannten Abweichung.

3. Der Rat beschließt binnen sechs Monaten nach dem in Absatz 2 genannten Zeitpunkt über die Vorschläge der Kommission.

4. Verliert ein Rinderbestand nach dem nach Absatz 3 festgelegten Zeitpunkt die Eigenschaft eines amtlich anerkannt tuberkulosefreien, amtlich anerkannt brucellosefreien oder brucellosefreien Bestandes, so trifft der betreffende Mitgliedstaat unmittelbar bis zur Wiedererlangung der genannten Eigenschaft alle erforderlichen Maßnahmen, damit Milch aus dem betreffenden Bestand nicht zur Herstellung von für einen anderen Mitgliedstaat bestimmter wärmebehandelter Milch verwendet wird.

5. Nimmt ein Mitgliedstaat die Bestimmungen des Absatzes 1 in Anspruch, so setzt er unverzüglich die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission hiervon in Kenntnis.

Artikel 8

1. Die Bestimmungen des Anhangs Kapitel II Abschnitt A gelten nur für Gebäude, die im Hinblick auf die Erzeugung von roher Milch mindestens sechs Monate nach dem in Artikel 4 Abs. 1 vorgesehenen Beschluß gebaut oder umgebaut werden.

2. Die Kommission legt dem Rat spätestens drei Jahre nach Bekanntgabe dieser Richtlinie einen Bericht mit entsprechenden Vorschlägen für die Frist vor, innerhalb derer diese Bestimmungen auf alle im Anhang Kapitel II Abschnitt A genannten Gebäude angewandt werden könnten.

3. Der Rat beschließt über die Kommissionsvorschläge spätestens sechs Monate nach ihrer Vorlage.

Artikel 9

1. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die für die Beförderung von roher Milch bestimmten Tanks nur für die Beförderung von Milch, Milcherzeugnissen und Trinkwasser verwendet werden.

2. Die zuständige Behörde kann jedoch zulassen, daß diese Tanks für die Beförderung von Milch eingesetzt werden, die nach der Gemeinschaftsregelung denaturiert worden ist, sofern diese Tanks wieder den Hygienevorschriften dieser Richtlinie entsprechen, bevor sie erneut für die Beförderung von Milch oder Milcherzeugnissen verwendet werden.

3. Abweichend von Absatz 1 können die Mitgliedstaaten die Verwendung von Tanks zur Beförderung von Nahrungsmitteln, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, zulassen.

   Das Verzeichnis dieser Nahrungsmittel sowie die Bedingungen, die bei der Wiederverwendung der Tanks für die Milchbeförderung einzuhalten sind, werden nach dem Verfahren des Artikels 11 festgelegt.

Artikel 10

Bis zum Inkrafttreten entsprechender Gemeinschaftsregelungen gelten die innerstaatlichen Rechtsvorschriften über Rückstände von Antibiotika, Pestiziden oder Stoffen, durch die die rohe Milch für die menschliche Gesundheit bedenklich werden könnte.

Bis zum Inkrafttreten tierseuchenrechtlicher Gemeinschaftsregelungen gelten die innerstaatlichen Rechtsvorschriften über die Maul- und Klauenseuche, soweit sie rohe Milch betreffen.

Bis zum Inkrafttreten der Regelungen nach Absatz 1 oder einer anderen Gemeinschaftsregelung über Materialien, die mit der Milch oder mit den in Artikel 6 der Richtlinie 78/ . . . /EWG genannten Lebensmitteln in Berührung kommen, gelten die in den innerstaatlichen Rechtsvorschriften festgelegten Mengen von Substanzen, die aus den betreffenden Materialien in die Milch übergehen können, als tolerierbar.

Artikel 11

1. Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so wird der durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzte Ständige Veterinärausschuß – im folgenden „Ausschuß" genannt – unverzüglich von seinem Vorsitzenden entweder auf dessen Veranlassung oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.

2. Im Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Abs. 2 des Vertrags gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende je nach

Dringlichkeit der zu prüfenden Fragen festlegen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von einundvierzig Stimmen zustande.

4. Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor.

   Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

   Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen beschlossen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 12

Artikel 11 gilt bis zum 21. Juni 1981.

Artikel 13

1. Bis zum Beginn der Anwendung entsprechender Gemeinschaftsregelungen

   — wenden die Mitgliedstaaten auf die Einfuhr von roher Milch aus Drittländern Vorschriften an, die den Vorschriften dieser Richtlinie mindestens gleichwertig sind;

   — gelten für den Verkehr mit roher Milch zwischen Mitgliedstaaten die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften.

2. Diese Richtlinie gilt nicht für rohe Milch, die als Grundstoff für wärmebehandelte Milch zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt ist.

Artikel 14

1. Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie in bezug auf Artikel 7 Abs. 1 zweiter Gedankenstrich bis zum 1. Januar 1985 und in bezug auf die übrigen Vorschriften spätestens sechs Monate nach dem Zeitpunkt nachzukommen, an dem der in Artikel 4 Abs. 1 gesehene Beschluß gefaßt wird.

2. Bis zum Inkrafttreten dieser Vorschriften gelten die einzelstaatlichen Vorschriften für die Verwendung dieser Milch unter Beachtung der allgemeinen Vorschriften des Vertrages.

   Ist der in Artikel 4 Abs. 1 vorgesehene Beschluß bis zum 1. Januar 1985 nicht ergangen, so wird der Zeitpunkt, an dem die Mitgliedstaaten der Vorschrift nach Artikel 7 Abs. 1 zweiter Gedankenstrich nachkommen müssen, bis zum Ergehen dieses Beschlusses verschoben.

Artikel 15

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Anhang

KAPITEL I

Bedingungen, denen Milchkühe und Viehbestände entsprechen müssen

1. Zur Milcherzeugung verwendete Kühe
   a) müssen einem
      i) amtlich anerkannt tuberkulosefreien
      ii) amtlich anerkannt brucellosefreien oder brucellosefreien Rinderbestand angehören.

   b) dürfen keine Anzeichen von ansteckenden Krankheiten wie Milzbrand, Tollwut und Salmonellose aufweisen und keiner dieser Krankheiten verdächtig sein.

      Außerdem dürfen sie nicht vor weniger als neun Tagen mit lebenden Erregern des Milzbrandes geimpft worden sein;

   c) müssen durch Tätowierung, Ohrmarken oder andere geeignete Methoden eindeutig gekennzeichnet sein.

2. a) Außerdem dürfen Kühe, die zur Milcherzeugung verwendet werden, keine Zeichen von schweren Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes (wie Fieber, Benommenheit, Appetitlosigkeit, plötzliche Senkung der Milchleistung oder erhebliche Abmagerung) aufweisen und nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit starkem oder übelriechenden Ausfluß, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber, Gelbsucht, Pocken, schwerer Lähmung oder Geschwulstbildung, klinischer Mastitis oder klinischer Entzündung der Haut des Euters einschließlich Papillomatosis leiden.

   b) Das zur Fütterung der Kühe verwendete Futter darf die Beschaffenheit der Milch nicht in einer für die menschliche Gesundheit nachteiligen Weise beeinflussen oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch nachteilig verändern.

   c) Zur Milcherzeugung dürfen keine Kühe verwendet werden,
      — die mit in die Milch übergehenden Stoffen mit pharmakologischer Wirkung behandelt worden sind, es sei denn, daß die Milch nach Ablauf der amtlich festgesetzten Wartezeit gewonnen wird. Ist eine Wartezeit nicht festgelegt, so gilt diese als erreicht, wenn bei bestimmungsgemäßer Anwendung Rückstände der zugeführten Stoffe mit pharmakologischer Wirkung oder deren Umwandlungsprodukte in der Milch nicht mehr nachweisbar sind. Fehlen solche Bestimmungen oder ist der Ausscheidungszeitraum nicht bekannt, so darf nur frühestens fünf Tage nach der Behandlung gewonnene Milch in den Verkehr gebracht werden,
      — die täglich weniger als zwei Liter Milch geben,
      — sinnfällig veränderte Milch geben,
      — die in den vergangenen vier Tagen gekalbt haben.

   Ist eine Kuh an einer der
   — unter Nummer 1 Buchstabe b genannten Krankheiten erkrankt oder dieser Krankheiten verdächtig, so muß sie isoliert werden,
   — unter Nummer 2 Buchstabe a genannten Krankheiten erkrankt oder dieser Krankheiten verdächtig, so müssen die notwendigen Maßnahmen getroffen werden, die unter anderem in der Absonderung der kranken Kuh bestehen können, damit sich ein Leiden oder eine Krankheit nicht auf andere Kühe überträgt oder die Milch nachteilig beeinflußt wird. Insbesondere bei klinischer Euterentzündung muß die betreffende Kuh separat gemolken und die Milch gesondert gesammelt werden; diese Milch darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

KAPITEL II

Allgemeine Bedingungen, denen Erzeugerbetriebe genügen müssen

Die Erzeugerbetriebe müssen so beschaffen sein, daß gute Bedingungen für die Unterbringung, die Hygiene und die Sauberkeit der Kühe sowie gute Hygienebedingungen für die Milchgewinnung gewährleistet sind.

Sie müssen so eingerichtet sein, daß eine Isolierung der Kühe, die an einer der in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe b genannten Krankheiten erkrankt oder dieser Krankheiten verdächtig sind, oder eine Absonderung der in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a genannten Kühe vom Rest der Herde wirksam durchgeführt werden kann.

A. Bedingungen für die Gebäude

1. Ställe, in denen die Milchkühe lediglich untergebracht sind
   a) Diese Ställe müssen hinreichend beleuchtet, belüftet und entlüftet sein.
   b) Außerdem müssen sie so gebaut sein, daß alle anderen Tiere als Rindvieh in anderen Stallabteilen untergebracht werden können als die zur Milcherzeugung bestimmten Kühe.
   c) Sie müssen über ein ausreichendes System zur Ableitung von flüssigen Abgängen, Abwasser usw. verfügen. Eines derartigen Systems bedarf es nicht bei Tief-, Lauf- und Offenställen, sofern eine hygienisch einwandfreie Tierhaltung auf andere Weise gewährleistet ist.
   d) Es dürfen sich keine Aborte in den Ställen befinden, und die Aborte dürfen keinen direkten Zugang zu den Ställen haben.

2. Ställe, in denen auch gemolken wird

   Solche Ställe müssen über die Bedingungen nach Nummer 1 hinaus und unbeschadet der zusätz-

lichen Anforderungen, die die Mitgliedstaaten gegebenenfalls für die Zwecke ihrer Produktion aufstellen, folgenden Anforderungen genügen:

a) Sie müssen eine für die Reinigung beim Melken hygienisch befriedigende und mengenmäßig ausreichende Wasserversorgung haben;

b) sie müssen so gebaut sein, daß keine Stallabteilungen vorhanden sind, in denen Geflügel untergebracht ist, und daß zwischen den betreffenden Ställen und den Ställen, in denen Geflügel untergebracht ist, keine direkte Verbindung besteht;

c) sie müssen so gebaut und gelegen sein, daß die Milch durch Dungstätten, Jauche- und Sickergruben sowie andere Tierstallungen nicht nachteilig beeinflußt wird;

d) sie müssen einen Fußboden mit einem undurchlässigen Belag haben, der sich wirksam reinigen und desinfizieren läßt;

e) die Wandflächen müssen sich, soweit sie beschmutzt oder infiziert werden können, wirksam reinigen und desinfizieren lassen;

f) sofern vorhanden, müssen Krippen, Trennwände und sonstige Einrichtungen leicht und wirksam zu reinigen und zu desinfizieren sein.

3. Melkräume/Melkstände

   Die Melkräume oder Melkstände müssen den Bedingungen nach Nummer 2 genügen und außerdem in angemessener Weise von den in den Nummern 1 genannten Ställen abgesondert sein. Bei Tief-, Lauf- und Offenställen muß ein Melkraum oder Melkstand vorhanden sein.

4. Räume für die Milchaufbewahrung

   Milchaufbewahrungsräume müssen so beschaffen sein, daß nachteilige Einflüsse auf die Milch ausgeschlossen sind. Insbesondere dürfen sie nicht direkt mit Räumen verbunden sein, in denen Tiere untergebracht sind, wobei jedoch ein Zugang zu einem Stall, in dem auch gemolken wird, von der zuständigen Behörde zugelassen werden kann.

   Milchaufbewahrungsräume müssen den Anforderungen der Nummern 1 und 2 entsprechen. Darüber hinaus müssen sie ausgestattet sein mit

   — geeigneten, hygienisch einwandfreien Einrichtungen zur Kühlung der Milch,

   — geeigneten Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.).

   Der Fußboden muß mit ausreichendem Gefälle versehen sein, so daß Flüssigkeiten gut abfließen können.

   Die Decken müssen mit einem nicht abblätternden, hellen Anstrich oder Belag aus anderem geeigneten Material versehen sein.

B. Bedingungen für die Sauberhaltung

Die in Abschnitt A genannten Ställe und Räume sowie die für die Unterbringung der Kühe erforderliche Ausstattung und Einrichtung müssen im Hinblick auf eine hygienische Milchgewinnung saubergehalten werden.

Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) ist ständig wirksam zu bekämpfen. Erfolgt die Bekämpfung mit Schädlingsbekämpfungsmitteln, so sind diese so einzusetzen, daß die Milch nicht nachteilig beeinflußt werden kann. Die Anwendung dieser Bekämpfungsmittel muß zu diesem Zweck amtlich zugelassen sein.

C. Bedingungen für die Unterbringung der Tiere

1. In den in Abschnitt A genannten Ställen dürfen nur Kühe untergebracht werden, die den in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a festgelegten Bedingungen entsprechen.

   Die zuständige Behörde kann jedoch die Unterbringung von

   — anderen Rindern in den von den Milchkühen benutzen Räumen zulassen, soweit sie den Anforderungen des Kapitels I Nummer 1 Buchstabe a entsprechen;

   — anderen Tieren als Rindvieh außerhalb der Zeiträume, in denen die Kühe normalerweise in den Ställen untergebracht werden, zulassen, sofern die betreffenden Stallabteile danach derart gereinigt und desinfiziert werden, daß darin erneut Kühe unter den in dieser Richtlinie vorgesehenen Bedingungen untergebracht werden können.

2. Tiere müssen von den Räumen oder Orten, die zur Lagerung, Behandlung und Kühlung der Milch benutzt werden, ferngehalten werden.

KAPITEL III

Hygienevorschriften für das Melken, für das Sammeln und das Befördern der rohen Milch vom Erzeugerbetrieb zur Milchsammelstelle oder Milchstandardisierungsstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb – Hygienevorschriften für das Personal

a) Vor dem Melken sind das Euter, insbesondere die Zitzen, sowie die das Euter umgebenden Teile zu reinigen. Geschieht dies mit Wasser, so ist nur hygienisch einwandfreies Wasser zu verwenden.

b) Das Personal muß während des Melkens und des Hantierens mit der Milch, den Behältern und den mit der Milch in Berührung kommenden Geräten saubere Hände haben und saubere, waschbare Kleidung tragen.

c) Während des Melkens sind alle Arbeiten, die die Milch nachteilig beeinflussen können, insbesondere die Fütterung der Tiere mit stauberregenden und stark riechenden Futtermitteln, zu unterlassen.

d) Die ersten Striche Milch aus jeder Zitze müssen vom Melker geprüft werden. Diese Milch darf auf keinen Fall in die Streu geschüttet werden. Sie darf nicht mit der übrigen Milch vermischt und nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt werden.

e) Wird die Milch gefiltert, so muß der verwendete Filter entsprechend seiner Art erneuert oder gereinigt werden, bevor die Filterfähigkeit er-

schöpft ist. Auf jeden Fall muß der Filter vor jeder Melkzeit erneuert oder gereinigt werden.

f) Die Milch muß sofort nach dem Abschluß des Melkens aus dem Stall entfernt und an einen sauberen Ort, der so eingerichtet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milch ausgeschlossen ist, oder, wenn die zuständige Behörde dies für erforderlich hält, in einen Milchaufbewahrungsraum (milkroom) verbracht werden. Die Milch muß innerhalb einer Frist von zwei Tagen an die Milchsammelstelle, die Milchstandardisierungsstelle oder den Bearbeitungsbetrieb abgegeben werden.

g) Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken abgegeben, so muß sie, wenn sie täglich abgegeben wird, auf 8° C, und wenn sie in längeren Zeitabständen abgegeben wird, auf höchstens 5° C gekühlt und gehalten werden.

   Leichte Temperaturschwankungen, die sich bei der Vermengung oder beim Sammeln von zu verschiedenen Zeitpunkten gemolkener Milch ergeben können, bleiben unberücksichtigt.

h) Das für das Melken und Sammeln der Milch verwendete Geschirr sowie die Geräte für das Maschinenmelken und Behälter, die in irgendeiner Weise mit der Milch in Berührung kommen, müssen aus Material mit glatter Oberfläche bestehen, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.

i) Die Transportmittel für die Beförderung der Milch müssen sauber sein, soweit sie mit den Milchbehältern in Berührung kommen.

j) Während des Transportes darf die Milch weder nachteiligen Einflüssen ausgesetzt sein, noch darf sie zusammen mit Stoffen befördert werden, die sie nachteilig beeinflussen, insbesondere verunreinigen oder ihr einen anomalen Geruch oder Geschmack übertragen können.

k) Die Behältnisse für die Milchbeförderung müssen während der Beförderung in zweckmäßiger Form verschlossen sein. Auf den Kannen müssen eine Kennummer des Erzeugerbetriebs oder Name und Anschrift des Erzeugers angebracht sein.

l) Wird die Milch mit Tanks oder Hoftanks befördert, so müssen diese folgenden Anforderungen entsprechen:

   — Ihre Innenwände müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;

   — sie müssen während der Beförderung mit einem Deckel dicht verschlossen sein;

   — sie müssen so gebaut sein, daß die Milch vollständig abfließen kann; soweit Hähne vorhanden sind, müssen diese leicht auszubauen, zu reinigen und zu desinfizieren sein.

m) Das Geschirr, die Behälter und die unter Buchstabe h genannten Anlagen sowie die unter Buchstabe l aufgeführten Tanks und Hoftanks müssen aus korrosionsfestem Material bestehen, das an die Milch Stoffe nicht in einer Menge abgibt, die gesundheitsschädlich ist, die Zusammensetzung der Milch in unerwünschter Weise verändert oder sich nachteilig auf die organoleptischen Eigenschaften auswirkt.

n) Die zur Beförderung von Milch zur Milchsammelstelle, zur Milchstandardisierungsstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb verwendeten Tanks und Hoftanks müssen unmittelbar nach jeder Beförderung oder nach jeder Folge von Beförderungen, die ohne Unterbrechung am gleichen Tag durchgeführt worden sind, gereinigt, desinfiziert und, sofern chemische Desinfektionsmittel verwendet werden, gespült werden.

o) Nach dem Gebrauch müssen das unter Buchstabe h genannte Geschirr und die Geräte zum Maschinenmelken und Behältnisse gereinigt, desinfiziert und, sofern chemische Desinfektionsmittel verwendet werden, gespült werden; sie müssen in hygienisch einwandfreier Weise aufbewahrt werden. Außerdem dürfen sie nicht für andere Zwecke als zum Melken und Sammeln der Milch oder zur Beförderung der Milch oder Milcherzeugnisse verwendet werden.

p) Werden für die unter den Buchstaben n und o vorgesehene Desinfektion chemische Mittel verwendet, so müssen diese von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates zugelassen sein.

q) Das Melken, der Umgang mit der Milch und das Einsammeln ist Personen untersagt, die über die Milch ansteckende oder andere Krankheiten übertragen können, und zwar insbesondere Personen, die

   i) an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), Ruhr, Hepatitis infectiosa, Cholera, Scharlach erkrankt oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder Träger entsprechender Krankheitserreger sind;

   ii) an ansteckungsfähiger Tuberkulose erkrankt oder dieser Krankheit verdächtig sind;

   iii) an einer ansteckenden Hautkrankheit leiden oder einer solchen verdächtig sind;

   iv) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Milch übertragen werden können;

   v) Abzesse oder eitrige Wunden haben oder an Hautkrankheiten leiden, sofern diese die Milch nachteilig beeinflussen können oder ekelerregend sind.

Der Eigentümer oder Verwalter des Erzeugerbetriebes ist, sobald er das Vorhandensein einer der in Unterabsatz 1 genannten ansteckenden Krankheiten vermutet, verpflichtet, sofort die zuständige Behörde zu benachrichtigen, die die erforderlichen Maßnahmen trifft.

Die auf Grund des Unterabsatzes 1 ausgesprochenen Verbote werden auf Vorlage eines ärztlichen Gesundheitszeugnisses aufgehoben, mit dem bescheinigt wird, daß die Voraussetzungen für diese Verbote nicht mehr gegeben sind.

Entwurf einer Richtlinie des Rates über Gesundheitsvorschriften für die Herstellung von wärmebehandelter Milch, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt ist.

»Dok. R/3187/1/78 (AGRI 881 rev. 1)«

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments [1]),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Der Rat hat in der Richtlinie 78/ . . ./EWG [2]) die gemeinsamen Gesundheitsvorschriften für die zur Herstellung von wärmebehandelter Milch bestimmte rohe Milch erlassen. Diese Vorschriften sind durch Bestimmungen für die Regelung der besonderen Gesundheitsprobleme, die sich bei der Herstellung von wärmebehandelter Milch ergeben, zu ergänzen.

Es empfiehlt sich, in diesem Bereich Gemeinschaftsvorschriften festzulegen, die sowohl auf die in den innergemeinschaftlichen Handel gebrachte als auch auf die innerhalb der Mitgliedstaaten vermarktete wärmebehandelte Milch anwendbar sind. Angesichts der zwischen den Mitgliedstaaten bestehenden Unterschiede in bezug auf bestimmte Tierseuchen sowie auf die Herstellungs- oder Vermarktungsverfahren der wärmebehandelten Milch muß den Mitgliedstaaten die Möglichkeit eingeräumt werden, für die in ihrem Hoheitsgebiet erzeugte und zur Vermarktung in ihrem Hoheitsgebiet bestimmte Milch von bestimmten Vorschriften abzuweichen. Die Mitgliedstaaten, die diese Abweichungen in Anspruch nehmen, müssen jedoch in ihrem Hoheitsgebiet die unter den gleichen Bedingungen erzeugte wärmebehandelte Milch aus einem anderen Mitgliedstaat zulassen.

Die wärmebehandelte Milch muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt, gelagert und befördert werden. Anhand einer Registrierung oder einer Zulassung der Milchsammelstellen, der Milchstandardisierungsstellen und der Bearbeitungsbetriebe läßt sich die Einhaltung dieser Vorschriften besser überwachen. In diesem Zusammenhang ist ein Verfahren vorzusehen, durch das etwaige Streitfälle zwischen Mitgliedstaaten in bezug auf die Berechtigung der Zulassung einer Milchsammelstelle, einer Milchstandardisierungsstelle oder eines Bearbeitungsbetriebes beigelegt werden können.

Es ist eine gemeinschaftliche Kontrolle einzuführen, anhand derer überprüft wird, ob die Vorschriften in allen Mitgliedstaaten einheitlich angewendet werden. Darüber hinaus ist vorzusehen, daß die Modalitäten dieser Kontrollen nach einem gemeinschaftlichen Verfahren im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses festgelegt werden.

In bezug auf den innergemeinschaftlichen Handel bildet die Ausstellung einer Bescheinigung durch die zuständige Behörde des Versandlandes für die zuständigen Behörden des Bestimmungslandes die beste Sicherheit dafür, daß eine Sendung wärmebehandelter Milch den Anforderungen dieser Richtlinie auch tatsächlich entspricht.

Ein Mitgliedstaat muß die Möglichkeit haben, die Vermarktung von wärmebehandelter Milch aus einem anderen Mitgliedstaat in seinem Hoheitsgebiet zu verweigern, sobald er feststellt, daß diese Milch den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entspricht. In diesem Fall ist auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten die Rückbeförderung dieser Milch zu genehmigen, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen. Um den Betroffenen einen Einblick in die Gründe für ein Verbot oder eine Beschränkung zu ermöglichen, ist es angebracht, daß dem Absender oder seinem Bevollmächtigten sowie, in bestimmten Fällen, den zuständigen Behörden des Versandlandes eine Begründung dieser Maßnahme mitgeteilt wird.

Sollte die Berechtigung eines Verbots oder einer Beschränkung zwischen dem Absender und den Behörden des Bestimmungslandes strittig sein, so muß dem Absender die Möglichkeit eingeräumt werden, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen.

Ein Mitgliedstaat muß die Möglichkeit haben, das Verbringen von pasteurisierter Milch aus einem anderen Mitgliedstaat, in dem eine Tierseuche aufgetreten ist, in sein Hoheitsgebiet zu untersagen. Je nach der Art dieser Tierseuche muß ein derartiges Verbot entweder auf die aus einem bestimmten Teil des Versandlandes stammende Milch begrenzt werden, oder die Maßnahme gilt für das gesamte Hoheitsgebiet dieses Mitgliedstaates. Beim Auftreten einer Tierseuche im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates müssen rasch geeignete Bekämpfungsmaßnahmen getroffen werden. Die Gefahren derartiger Krankheiten und die gebotenen Bekämpfungsmaßnahmen müssen in der gesamten Gemeinschaft einheitlich beurteilt werden. Zu diesem Zweck ist für derartige Maßnahmen im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses ein gemeinschaftliches Dringlichkeitsverfahren vorzusehen.

Die Kommission sollte ermächtigt werden, bestimmte Maßnahmen zur Durchführung dieser Richtlinie zu ergreifen. Zu diesem Zweck ist ein Verfahren zur Einrichtung einer engen und wirksamen Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses vorzusehen –

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

[1]) ABl. EG Nr. C 36 vom 12. April 1972, S. 12

[2]) Siehe Seite . . . . . dieses Amtsblattes.

Artikel 1

Diese Richtlinie enthält Gesundheitsvorschriften, denen wärmebehandelte Milch, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt ist, entsprechen muß.

Artikel 2

1. Im Sinne dieser Richtlinie gelten, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 der Richtlinie 64/432/EWG sowie des Artikels 2 der Richtlinie 78/. . . /EWG.

2. Darüber hinaus bedeutet:

   a) Wärmebehandelte Milch: das für den menschlichen Verzehr bestimmte, aus roher, gereinigter, erhitzter und gekühlter Milch hergestellte Erzeugnis, dessen Fettgehalt standardisiert sein kann, als pasteurisierte, ultrahocherhitzte oder sterilisierte Milch.

   b) Versandland: Mitgliedstaat, von dem aus wärmebehandelte Milch in einen anderen Mitgliedstaat versandt wird.

   c) Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den wärmebehandelte Milch aus einem anderen Mitgliedstaat versandt wird.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß als wärmebehandelte Milch nur Milch in den Verkehr gebracht wird, die folgenden Anforderungen entspricht:

a) Sie muß hergestellt werden aus roher Milch, die nach den Bedingungen der Richtlinie 78/. . ./EWG gewonnen wurde oder – sofern es sich um ultrahocherhitzte Milch oder um sterilisierte Milch handelt – entweder aus roher Milch, oder aus Milch, die im gleichen Produktionszyklus bereits eine Wärmebehandlung erfahren hat.

   Wurde die in Unterabsatz 1 genannte rohe Milch über eine Milchsammelstelle oder eine Milchstandardisierungsstelle angeliefert, so muß sie aus einer Sammelstelle oder Standardisierungsstelle stammen, die den Bedingungen des Anhangs A Kapitel I und II entspricht.

b) Sie muß aus einem Bearbeitungsbetrieb stammen, der den Bedingungen des Anhangs A Kapitel III entspricht.

c) Sie muß nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel IV und V behandelt worden sein.

d) Wird die Milch in Verbraucherpackungen abgefüllt, so muß diese Abfüllung nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel VI in dem Bearbeitungsbetrieb erfolgen, in dem sie wärmebehandelt worden ist.

e) Sie muß nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel VII gelagert worden sein.

f) Sie muß nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel VIII während des Transports in ein Bestimmungsland von einer amtlichen Bescheinigung nach dem Muster in Anhang B begleitet sein.

g) Sie muß nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel IX hygienisch einwandfrei befördert werden.

h) Sie muß den nach Artikel 7 festgelegten Normen entsprechen.

Artikel 4

1. Die Mitgliedstaaten, die vorschreiben, daß die in ihrem Hoheitsgebiet oder einem Teil ihres Hoheitsgebiets erzeugte wärmebehandelte Milch aus roher Milch gewonnen wird, die einer der oder beiden folgenden Anforderungen entspricht, das heißt

   i) die aus Beständen stammt, die im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG amtlich anerkannt brucellose- und tuberkulosefrei sind,

   ii) die binnen zwei Stunden nach dem Melken auf höchstens + 5 °C gekühlt worden ist und – vorbehaltlich der leichten Temperaturschwankungen, die sich bei der Vermengung von zu verschiedenen Zeitpunkten gemolkener Milch ergeben können – bis zur Wärmebehandlung, die am Liefertag erfolgen muß, auf dieser Temperatur gehalten wird,

   können verlangen, daß in ihr Hoheitsgebiet oder einen Teil ihres Hoheitsgebiets, in dem die Anforderungen der Ziffern i oder ii erfüllt sind, nur wärmebehandelte Milch verbracht werden darf, die unter den gleichen Voraussetzungen gewonnen wurde.

2. Die Bestimmungsländer können jedoch einem oder mehreren Versandländern allgemeine oder auf Sonderfälle beschränkte Genehmigungen erteilen, denen zufolge in ihr Hoheitsgebiet oder einen Teil ihres Hoheitsgebiets wärmebehandelte Milch verbracht werden darf, die aus roher Milch gewonnen wurde, welche im Falle einer täglichen Sammlung gemäß Kapitel III Buchstabe g des Anhangs zur Richtlinie 78/. . . /EWG auf 8 °C gekühlt worden ist.

Artikel 5

1. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die für die Beförderung von Milch bestimmten Tanks nur für die Beförderung von Milch, Milcherzeugnissen und Trinkwasser verwendet werden.

2. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Räume, Anlagen und Geräte nur für die Sammlung, die Bearbeitung und die Lagerung der Milch und der Milcherzeugnisse verwendet werden.

   Bis zum Inkrafttreten entsprechender Gemeinschaftsregelungen gelten für die Herstellung von Milcherzeugnissen, bei denen andere Lebensmittel verwendet werden, die einzelstaatlichen Vorschriften.

3. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

   a) die für die Beförderung von wärmebehandelter Milch bestimmten Tanks, für die die Ausnahmen des Artikels 6 Absatz 1 Buchstabe b nicht in Anspruch genommen werden, anhand

eines Vermerks in den Begleitpapieren eines im Handelsverkehr mit einem anderen Mitgliedstaat eingesetzten Fahrzeugs eindeutig identifiziert werden können;

b) die Tanks, für die die Ausnahmen nach Artikel 9 Absatz 2 der Richtlinie 78/ . . . /EWG sowie nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer i dieser Richtlinie in Anspruch genommen werden, nicht für die Beförderung von wärmebehandelter Milch nach einem Mitgliedstaat, der eine derartige Ausnahme nicht zuläßt, verwendet werden;

c) wärmebehandelte Milch, die für einen Mitgliedstaat bestimmt ist, der die Ausnahmen nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b nicht zuläßt, nicht in einem unter diese Ausnahmen fallenden Betrieb gewonnen wird.

4. Das Verzeichnis der Lebensmittel nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b sowie die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 18 festgelegt.

Artikel 6

1. Die Mitgliedstaaten können für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellte wärmebehandelte Milch, die in den innerstaatlichen Verkehr gebracht werden soll,

a) in Abweichung von Artikel 3:

i) Buchstabe a die Verwendung wärmebehandelter Milch zur Herstellung pasteurisierter Milch gestatten;

ii) Buchstabe a die Verwendung von roher Milch gestatten, die

— von nicht amtlich anerkannt brucellose- und tuberkulosefreien oder brucellosefreien Rinderbeständen stammt,

— bei einer Temperatur, die die Phosphatase nicht zerstört, einem Verfahren der Vorerhitzung unterzogen wurde, das sich von dem für die Reinigung und die Standardisierung erforderlichen Verfahren unterscheidet;

iii) Buchstabe a in bezug auf die in Anhang A Kapitel I für die Milchsammelstellen vorgesehenen Anforderungen die Ermächtigung erteilen, daß die Kühlung, wenn die eingesammelte Milch nicht länger als 12 Stunden gelagert werden soll, durch fließendes Wasser, das kein Trinkwasser sein muß, oder durch eine geeignete Einrichtung erfolgen kann, sofern dadurch eine Temperatur von unter 15 °C sichergestellt wird;

iv) Buchstabe a und Buchstabe b von den in Anhang A Kapitel I Nummer 2 Buchstabe g und Kapitel III Nummer 2 Buchstabe n vorgesehenen Anforderungen an die Höhe abweichen;

v) Buchstabe b die Ermächtigung erteilen, daß ultrahocherhitzte Milch oder sterilisierte Milch nach Artikel 3 Buchstabe b in zwei verschiedenen Bearbeitungsbetrieben behandelt werden können;

vi) Buchstabe c von der Verpflichtung nach Anhang A Kapitel V Nummer 6 Abs. 1 abweichen, so daß bestimmten regionalen Sonderverhältnissen Rechnung getragen wird;

vii) Buchstabe d von der Verpflichtung nach Anhang A Kapitel VI Nummer 4 Buchstabe c in bezug auf die für den wiederholten Gebrauch bestimmten Flaschen abweichen;

viii) Buchstabe e vorsehen, daß pasteurisierte Milch lose an den Verbraucher verkauft werden kann und daß unter Berücksichtigung bestimmter regionaler Sonderfälle wärmebehandelte Milch in einem Bearbeitungsbetrieb abgefüllt werden kann, der nicht der Betrieb ist, in dem sie bearbeitet wurde, sofern die Milch nicht während der Beförderung nachteilig beeinflußt wird;

ix) Buchstabe g von der Einhaltung der Beförderungstemperaturen bei der Direktbelieferung des Verbrauchers und von der Verpflichtung der Einzelzulassung der Tanks und der Tankplombierung abweichen;

x) Buchstabe c von dem in Anhang A Kapitel IV Nummer 8 vorgesehenen Erfordernis des jährlichen ärztlichen Gesundheitszeugnisses zu einem Zeitpunkt abweichen, den der Rat einstimmig auf Vorschlag der Kommission vor dem 15. Februar 1980 festlegt.

b) unbeschadet von Artikel 5:

i) Absatz 1 zulassen, daß die für die Beförderung von Milch bestimmten Tanks für die Beförderung von anderen, zum menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmitteln verwendet werden;

ii) Absatz 2 zulassen, daß die Räume, Anlagen und Geräte für die Lagerung und die Bearbeitung von anderen für den menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmitteln verwendet werden, sofern sich dies nicht nachteilig auf die gesundheitlichen und organoleptischen Eigenschaften der Milch auswirkt.

c) bis zum 1. Januar 1988 die Anwendung folgender Vorschriften verschieben:

— die in Anhang A Kapitel III Nummer 2 Ziffer i vorgesehenen Vorschriften;

— die Vorschrift, wonach gemäß Anhang A Kapitel III Nummer 2 Buchstabe a ein Platz für die Reinigung der für die Beförderung der rohen Milch benutzten kleinen

Behältnisse (z. B. Kannen) vorzusehen ist, wenn die Reinigung entsprechend dem Anhang Kapitel III der Richtlinie 78/ . . . / EWG auf dem Bauernhof erfolgt;

— die in Anhang A Kapitel IX Nummer 3 vorgesehene Vorschrift bezüglich der Innenausstattung der Fahrzeuge für die Beförderung von wärmebehandelter Milch in kleinen Behältnissen und Kannen;

— die Bestimmungen in Anhang A Kapitel V über die Verfahren der Wärmebehandlung;

d) die Verwendung von roher Milch aus Betrieben zulassen, die nach dem auf Grund von Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 78/ . . . /EWG festgesetzten Zeitpunkt den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entsprechen.

2. Gestattet ein Mitgliedstaat die Inanspruchnahme einer der in Absatz 1 vorgesehenen Ausnahmen, so sorgt er dafür, daß die in Anhang A Kapitel VI Nummer 4 Buchstabe d genannten Angaben nicht auf der Verpackung der Milch angebracht werden, die auf Grund dieser Ausnahmebestimmung hergestellt wird.

3. Nimmt ein Mitgliedstaat die Bestimmungen des Absatzes 1 in Anspruch, so setzt er unverzüglich die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten hiervon in Kenntnis.

Artikel 7

1. Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß die Bearbeitungsbetriebe – und die Milchsammelstellen und Milchstandardisierungsstellen, wenn diese nicht unmittelbar zu einem registrierten Bearbeitungsbetrieb gehören – von der zuständigen Behörde registriert und in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden.

Die zuständige Behörde registriert die in Unterabsatz 1 genannten Betriebe und Stellen nur dann, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist.

Die Registrierung wird ausgesetzt oder aufgehoben, wenn die Voraussetzungen dieser Richtlinie nicht mehr gegeben sind.

Hat die zuständige Behörde eine Registrierung ausgesetzt oder aufgehoben, so hat sie sicherzustellen, daß der in Unterabsatz 1 genannte Betrieb oder die Stelle keine Milch behandelt oder liefert, die zur Herstellung von wärmebehandelter Milch bestimmt ist.

Die Aussetzung wird zurückgenommen, wenn sich die zuständige Behörde davon überzeugt hat, daß die Anforderungen der Richtlinie wieder erfüllt sind.

2. Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Bearbeitungsbetriebe auf, die er für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit wärmebehandelter Milch zugelassen und denen er eine Gesundheitskontrollnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Die Kommission stellt eine Liste dieser zugelassenen Bearbeitungsbetriebe auf und sorgt für deren Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften.

Ein Mitgliedstaat läßt registrierte Bearbeitungsbetriebe nur zu, wenn er gewährleisten kann, daß unbeschadet von Artikel 4 Abs. 2 und Artikel 14 die für einen anderen Mitgliedstaat bestimmte wärmebehandelte Milch den Anforderungen der Artikel 3 und 4 gerecht wird.

Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Voraussetzungen hierfür nicht mehr vorliegen.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 10 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei erzielten Ergebnisse.

Er teilt den Entzug der Zulassung den anderen Mitgliedstaaten sowie der Kommission mit.

3. Die zugelassenen Bearbeitungsbetriebe werden unter der Verantwortung der zuständigen Behörde einer ständigen Kontrolle unterstellt.

4. Ist ein Mitgliedstaat der Ansicht, daß die Zulassungsvoraussetzungen bei einem Bearbeitungsbetrieb eines anderen Mitgliedstaats nicht oder nicht mehr gegeben sind, so unterrichtet der Mitgliedstaat hiervon die Kommission sowie den anderen Mitgliedstaat.

Bis zum Ergehen eines Beschlusses nach Absatz 5 Unterabsatz 2 können die Mitgliedstaaten im Interesse der Volksgesundheit bestimmte Schutzmaßnahmen in bezug auf die aus einem solchen Betrieb stammende wärmebehandelte Milch ergreifen.

5. In dem in Absatz 4 vorgesehenen Fall leitet die Kommission unverzüglich das Verfahren nach Artikel 10 ein.

Die Mitgliedstaaten können nach dem Verfahren des Artikels 19 ermächtigt werden, das Verbringen von wärmebehandelter Milch, die aus dem betreffenden Bearbeitungsbetrieb stammt, in ihr Hoheitsgebiet zu untersagen, falls dies auf Grund des Gutachtens gerechtfertigt ist.

Die vorgenannte Ermächtigung kann nach dem Verfahren des Artikels 19 zurückgezogen werden, falls dies auf Grund eines nach Artikel 10 erstellten neuen Gutachtens gerechtfertigt ist.

Artikel 8

1. Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission spätestens bis zum 15. Juli 1980 erstmalig die im Hinblick auf die Anforderungen nach Anhang A Kapitel V für wärmebehandelte Milch notwendigen Normen, die Untersuchungsmethoden sowie die Periodizität und die Modalitäten der Kontrolle zur Einhaltung dieser Normen fest.

2. Die in Absatz 1 genannten Normen sowie die dort genannte Periodizität können, soweit erforderlich, nach dem gleichen Verfahren geändert oder auf den neuesten Stand gebracht werden.

Wenn diese Änderung oder Anpassung an den neuesten Stand auf Grund der Weiterentwicklung der Untersuchungsmethoden erforderlich wird, darf sie jedoch erst vorgenommen werden, nachdem die Untersuchungsmethoden nach Absatz 3 geändert oder auf den neuesten Stand gebracht worden sind.

3. Die Untersuchungsmethoden können nach dem Verfahren des Artikels 19 geändert oder auf den neuesten Stand gebracht werden.

4. Die Kommission unterbreitet dem Rat nach Anhörung der Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß in Verbindung mit der ersten Festlegung nach Absatz 1 einen Bericht über die Zuverlässigkeit des Aschaffenburg-Verfahrens, der nötigenfalls – gleichzeitig oder später – durch einen Vorschlag zur Ersetzung dieses Verfahrens ergänzt wird.

5. Bis zum Inkrafttreten einschlägiger Gemeinschaftsbestimmungen bleiben die einzelstaatlichen Vorschriften über die physikalisch-chemische Beschaffenheit und im besonderen über die Bestimmung der fettfreien Trockenmasse sowie die Kryoskopie der in Anhang A Kapitel V Nummern 4, 5 und 6 genannten Arten behandelter Milch sowie über den Alkohol-Alizarin-Test für pasteurisierte Milch anwendbar.

Artikel 9

Die Anforderungen, denen Einrichtungen zur Wärmebehandlung von Milch im Sinne dieser Richtlinie genügen müssen, werden nach dem Verfahren des Artikels 19 festgelegt.

Artikel 10

Sachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission überprüfen regelmäßig an Ort und Stelle, ob die zugelassenen Bearbeitungsbetriebe diese Richtlinie tatsächlich einhalten.

Sie erstatten der Kommission über das Ergebnis dieser Überprüfungen Bericht.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Überprüfung vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die die Überprüfungen durchführen sollen, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten benannt. Sie müssen Staatsangehörige eines anderen als desjenigen Mitgliedstaates sein, in dem die Überprüfung vorgenommen wird, und dürfen in dem Artikel 7 Absätze 4 und 5 vorgesehenen Fall nicht die Staatsangehörigkeit eines an dem Streitfall beteiligten Mitgliedstaats besitzen.

Die Überprüfungen werden im Namen und auf Kosten der Gemeinschaft vorgenommen.

Die Häufigkeit und die Einzelheiten der Durchführung dieser Überprüfungen werden nach dem Verfahren des Artikels 19 festgelegt.

Artikel 11

1. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die zuständige Behörde wärmebehandelte Milch periodischen Stichprobenkontrollen unterzieht.

2. Wird bei der Kontrolle der wärmebehandelten Milch festgestellt, daß diese Milch nicht den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht, so verbietet die zuständige Behörde das Inverkehrbringen dieser Milch als wärmebehandelte Milch.

   Sofern keine gesundheitlichen Einwände bestehen, ordnet sie Maßnahmen für eine anderweitige Verwendung dieser Milch an.

3. Die technischen Einzelheiten für die Durchführung dieses Artikels sind, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 19 zu erlassen.

Artikel 12

1. Stellt die zuständige Behörde bei einer nach Artikel 11 Abs. 1 durchgeführten Kontrolle fest, daß aus einem anderen Mitgliedstaat stammende wärmebehandelte Milch nicht den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht, so muß die in Artikel 11 Abs. 2 vorgesehene Entscheidung auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten die Rückbeförderung dieser Milch zulassen, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen.

2. Diese Entscheidung ist dem Absender oder seinem Bevollmächtigten unverzüglich mitzuteilen, zu begründen und erforderlichenfalls schriftlich zu bestätigen. Der Entscheidung muß auf Antrag eine Belehrung beigefügt sein, aus welcher zu entnehmen ist, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht des Bestimmungslandes vorsieht und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

3. Beruht die genannte Entscheidung auf der Feststellung von Erregern einer ansteckenden Krankheit, einer anderen die Gesundheit des Menschen gefährdenden Beschaffenheit oder eines schweren Verstoßes gegen die Bestimmungen dieser Richtlinie, so ist sie unter Angabe der Gründe auch der zuständigen Zentralbehörde des Versandlandes unverzüglich mitzuteilen.

Artikel 13

Jeder Mitgliedstaat räumt den Absendern von wärmebehandelter Milch, für die eine Entscheidung nach Artikel 12 Absatz 1 ergangen ist, das Recht ein, ein Gutachten eines Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt auch dafür Sorge, daß der Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörde – insbesondere vor der Vernichtung der wärmebehandelten Milch – feststellen kann, ob die Bedingungen dieser Richtlinie erfüllt waren.

Der Sachverständige muß die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaates haben, der nicht das Versandland oder das Bestimmungsland ist.

Die Kommission stellt auf Vorschlag der Mitgliedstaaten eine Liste derjenigen Sachverständigen auf, die mit der Erstellung derartiger Gutachten betraut werden können. Sie erläßt nach Anhörung der Mitgliedstaaten die allgemeinen Durchführungsvorschriften, insbesondere für das Verfahren zur Erstellung der Gutachten.

Artikel 14

Ein Mitgliedstaat, der die Ausnahmen des Artikels 6 in Anspruch nimmt,

a) darf nach einem Bestimmungsland, das diese Ausnahmen nicht zuläßt, nur wärmebehandelte Milch versenden, die ohne Inanspruchnahme dieser Ausnahmen hergestellt wurde;

b) muß den Versandländern, die die gleichen Ausnahmen in Anspruch nehmen, gestatten, wärmebehandelte Milch aus einem anderen Mitgliedstaat oder einem Teil dieses Mitgliedstaats, die unter Bedingungen hergestellt wurde, die denen seiner eigenen Produktion gleichwertig sind, in sein Hoheitsgebiet oder einen Teil seines Hoheitsgebiets zu verbringen.

Artikel 15

Irland und das Vereinigte Königreich – für Nordirland – werden ermächtigt, bis zum 31. Dezember 1982 für die Einfuhr von pasteurisierter Milch ihre innerstaatlichen Vorschriften zum Schutz gegen die Einschleppung der Maul- und Klauenseuche unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages beizubehalten.

Artikel 16

1. Ein Mitgliedstaat kann, falls die Gefahr von Tierseuchen durch das Verbringen von pasteurisierter Milch aus einem anderen Mitgliedstaat in sein Hoheitsgebiet besteht, folgende Maßnahmen treffen:

   a) Falls in diesem anderen Mitgliedstaat eine Tierseuche auftritt, kann er das Verbringen dieser Milch aus Teilen des Hoheitsgebiets dieses Staates, in dem die Seuche auftritt, vorübergehend verbieten oder beschränken.

   b) Falls eine Tierseuche sich ausbreitet oder eine schwere ansteckende Tierkrankheit neu auftritt, kann er das Verbringen dieser Milch aus dem gesamten Hoheitsgebiet dieses Staates vorübergehend verbieten oder beschränken.

2. Jeder Mitgliedstaat hat den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich das Auftreten der Krankheiten im Sinne des Absatzes 1 in seinem Hoheitsgebiet sowie die von ihm getroffenen Bekämpfungsmaßnahmen mitzuteilen. Er muß sie auch umgehend vom Erlöschen der Krankheit in Kenntnis setzen.

3. Die von einem Mitgliedstaat nach Absatz 1 getroffenen Maßnahmen sowie die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.

   Gemäß dem Verfahren des Artikels 20 kann beschlossen werden, daß diese Maßnahmen, insbesondere um eine Koordinierung mit den von den anderen Mitgliedstaaten getroffenen Maßnahmen sicherzustellen, geändert oder aufgehoben werden müssen.

4. Wenn die in Absatz 1 vorgesehene Lage eintritt und es notwendig erscheint, daß auch andere Mitgliedstaaten die auf Grund des genannten Absatzes getroffenen und gegebenenfalls gemäß Absatz 3 geänderten Maßnahmen anwenden, sind nach dem Verfahren des Artikels 20 geeignete Maßnahmen zu beschließen.

Artikel 17

1. Bis zum Inkrafttreten entsprechender Gemeinschaftsregelungen gelten die innerstaatlichen Rechtsvorschriften über Rückstände von Antibiotika, Pestiziden oder Stoffen, durch die die wärmebehandelte Milch für die menschliche Gesundheit bedenklich werden könnte.

2. Bis zum Inkrafttreten der Regelungen nach Absatz 1 oder einer anderen Gemeinschaftsregelung über Materialien, die mit der Milch in Berührung kommen, gelten die in den innerstaatlichen Rechtsvorschriften festgelegten Mengen von Substanzen, die aus den betreffenden Stoffen in die Milch übergehen können, als tolerierbar.

Artikel 18

1. Auf Vorschlag der Kommission legt der Rat vor dem 31. Dezember 1981 die erforderlichen Qualifikationen für Personen fest, die befugt sind, die in Artikel 7 Absatz 3 dieser Richtlinie vorgesehenen Überwachungsfunktionen auszuüben.

   Bis zum Inkrafttreten des in Unterabsatz 1 vorgesehenen Beschlusses gelten die einzelstaatlichen Bestimmungen über die Untersuchung und die gesundheitliche Überwachung.

2. Unbeschadet der Anwendung des Artikels 14 legt der Rat auf Vorschlag der Kommission die Bedingungen fest, unter denen ultrahocherhitzte oder sterilisierte Milch aus bereits in einem anderen Bearbeitungsbetrieb wärmebehandelter Milch hergestellt werden darf, um diese Milch zum Handelsverkehr zwischen Mitgliedstaaten zuzulassen, es sei denn, die Kommission hat festgestellt, daß alle Mitgliedstaaten die Abweichung nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer v in Anspruch nehmen.

   Bis zum Inkrafttreten einer derartigen Gemeinschaftsvorschrift gelten die entsprechenden einzelstaatlichen Regelungen unter Beachtung der allgemeinen Vorschriften des Vertrages.

Artikel 19

1. Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende unverzüglich den durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß – im folgenden „Ausschuß"

genannt – entweder von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaates.

2. In dem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der zu prüfenden Fragen bestimmen kann, Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von einundvierzig Stimmen zustande.
4. Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor.

   Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

   Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 20

1. Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende unverzüglich den Ausschuß entweder von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaates.
2. In dem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt binnen zwei Tagen zu diesen Maßnahmen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 41 Stimmen zustande.
4. Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

   Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von fünfzehn Tagen nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 21

Die Artikel 19 und 20 sind bis zum 21. Juli 1981 anwendbar.

Artikel 22

Bis zum Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsregelung für die Einfuhren von wärmebehandelter Milch aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die denen dieser Richtlinie mindestens gleichwertig sind.

Artikel 23

Diese Richtlinie gilt nicht für wärmebehandelte Milch, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt ist.

Artikel 24

1. Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie in bezug auf Artikel 4 bis zum 1. Januar 1985 und in bezug auf die übrigen Vorschriften spätestens sechs Monate nach dem Zeitpunkt nachzukommen, an dem der in Artikel 8 Absatz 1 vorgesehene Beschluß gefaßt wird.
2. Bis zum Inkrafttreten dieser Vorschriften gelten die einzelstaatlichen Vorschriften für die Verwendung dieser Milch unter Beachtung der allgemeinen Vorschriften des Vertrags.
3. Ist der in Artikel 8 Absatz 1 vorgesehene Beschluß bis zum 1. Januar 1985 nicht ergangen, so wird der Zeitpunkt, an dem die Mitgliedstaaten den Vorschriften nach Artikel 4 nachkommen müssen, bis zum Ergehen dieses Beschlusses verschoben.
4. In den Mitgliedstaaten, in denen zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Richtlinie die derzeitigen Veterinärbestimmungen eine jährliche ärztliche Untersuchung nicht vorschreiben, ist die in Anhang A Kapitel IV Nummer 8 vorgesehene ärztliche Untersuchung jedoch vom Beginn der Anwendung dieser Richtlinie an nur dann Pflicht, wenn der Rat nicht auf Vorschlag der Kommission unter Berücksichtigung des ihm von der Kommission unterbreiteten Berichts einen anderen Zeitpunkt festgelegt hat.

Artikel 25

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Anhang A

KAPITEL I

Bedingungen für die Registrierung von Milchsammelstellen

Die Milchsammelstellen müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Sie müssen so gelegen sein, daß durch ihre Umgebung keine nachteilige Beeinflussung der Milch erfolgen kann.

2. Sie müssen über folgendes verfügen:

   a) eine Einrichtung zur Kühlung der Milch nach den in Kapitel V vorgesehenen Anforderungen und – bei Lagerung der Milch in dieser Sammelstelle – eine Einrichtung zur Kühllagerung der Milch;

   b) Waschgelegenheiten mit fließendem kalten und warmen Wasser mit Mitteln zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie mit Wegwerfhandtüchern oder mit irgendeiner anderen Einrichtung zum hygienischen Trocknen der Hände. Sofern Toiletten vorhanden sind, müssen sie mit Wasserspülung ausgestattet sein und dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu den Milchannahme- und Milchlagerräumen haben. In der Nähe der Toiletten müssen sich Waschgelegenheiten befinden;

   c) eine Anlage, die in ausreichender Menge unter Druck stehendes warmes und kaltes Trinkwasser liefert. Die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, kann ausnahmsweise zur Kühlung der Kühlmaschinen erlaubt werden. Solches Wasser darf nicht zur Reinigung und Desinfektion von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgeräten, die mit Milch in Berührung kommen, verwendet werden.

      Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen von denen für Trinkwasser getrennt und deutlich gekennzeichnet sein und dürfen nicht für Trinkwasser verwendet werden;

   d) geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);

   e) eine ausreichende Beleuchtung;

   f) geeignete, hygienisch einwandfreie Einrichtungen zur Ableitung von Abwasser;

   g) in den Räumen für die Annahme, Behandlung und Aufbewahrung der Milch

      — Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem sowie beständigem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Flüssigkeiten leicht abfließen können,

      — glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m – und darüber hinaus, falls die Wände noch über diese Höhe hinaus beschmutzt werden können – gereinigt und desinfiziert werden können.

      Die über die obengenannte Begrenzung hinausgehenden Wand- und Deckenflächen müssen mit einem hellen Belag oder einem hellen nicht abblätternden Anstrich versehen sein, damit sie sauber gehalten werden können;

   h) eine wirksame Be- und Entlüftung;

   i) einen besonderen Platz mit einer Einrichtung zur Reinigung und Desinfektion der zur Beförderung der Milch zur Milchsammelstelle dienenden Behältnisse sowie der Geräte, die mit Milch oder Milcherzeugnissen in Berührung kommen.

      Dieser Platz und diese Einrichtung sind nicht erforderlich, wenn sichergestellt ist, daß die notwendige Reinigung und Desinfektion der Behältnisse in anderen Einrichtungen in der Nähe der Sammelstelle durchgeführt werden.

3. Wird die rohe Milch in der Sammelstelle gereinigt, so muß diese Reinigung mit Zentrifugen oder nach anderen von der zuständigen Behörde zugelassenen Verfahren durchgeführt werden.

4. Geräte und Gegenstände, die mit der Milch in Berührung kommen, oder ihre Oberfläche müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsfest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Milch Stoffe nur in einer Menge abgeben darf, die nicht die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch nachteilig beeinflussen kann.

KAPITEL II

Bedingungen für die Registrierung der Milchstandardisierungsstellen

Die Milchstandardisierungsstellen müssen den in Kapitel I genannten Anforderungen genügen und darüber hinaus über folgendes verfügen:

a) eine Anlage für die Standardisierung und die Lagerung der rohen Milch sowie Behältnisse für die Lagerung der standardisierten Milch;

b) Zentrifugen oder andere Einrichtungen zum Reinigen der Milch nach Verfahrenstechniken, die von der zuständigen Behörde zugelassen worden sind.

KAPITEL III

Bedingungen für die Registrierung von Bearbeitungsbetrieben

1. Die Bearbeitungsbetriebe müssen so gelegen sein, daß die Milch durch die Umgebung nicht nachteilig beeinflußt werden kann.

2. Sie müssen mindestens über folgendes verfügen:

   a) Je nach Art der Anlieferung der Milch:

      — über einen besonderen, von den übrigen Teilen des Bearbeitungsbetriebs getrennten Platz und ausreichende Anlagen für die Reinigung und die Desinfektion von Tanks.

Dieser Platz und diese Anlagen sind nicht erforderlich, wenn sichergestellt ist, daß die erforderliche Reinigung und Desinfektion der Tanks in anderen Einrichtungen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebs durchgeführt werden;

— über einen besonderen Platz und ausreichende Anlagen für die Reinigung und die Desinfektion der zur Beförderung der Milch verwendeten Behältnisse (Kannen);

b) Einrichtungen für die Kühlung und die Kühllagerung der rohen Milch und der wärmebehandelten Milch. Die Einrichtungen für die Kühllagerung müssen mit einem Thermometer ausgestattet sein; die zuständige Behörde entscheidet, ob auch Temperaturschreibgeräte vorhanden sein müssen;

c) je nach Art des Verpackungsmittels:

— bei der Abfüllung in Behältnisse, die nur einmal verwendet werden, einen besonderen Raum für deren Lagerung, sowie für die Lagerung von Rohstoffen für die Herstellung dieser Behältnisse;

— bei der Abfüllung in vorgeformte wiederzuverwendende Behältnisse einen abgesonderten Platz für deren Lagerung sowie eine Einrichtung für ihre mechanische Reinigung und Desinfektion;

— einen geeigneten Platz und eine geeignete Einrichtung für das Abfüllen;

d) Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, wobei letztere keinen unmittelbaren Zugang zu den Arbeitsräumen haben dürfen; die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem warmen und kalten Wasser, Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie mit Wegwerfhandtüchern oder anderen hygienischen Einrichtungen zum Trocknen der Hände ausgestattet sein; in der Nähe der Toiletten müssen sich Waschgelegenheiten befinden;

e) Milchaufbewahrungsbehälter und einwandfrei arbeitende Einrichtungen zu deren Reinigung und Desinfektion;

f) Zentrifugen oder andere Einrichtungen zum Reinigen der Milch nach Verfahrenstechniken, die von der zuständigen Behörde zugelassen worden sind;

g) eine Anlage, die in ausreichender Menge unter Druck stehendes warmes und kaltes Trinkwasser liefert.

Für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise erlaubt, sofern die hierfür gelegten Leitungen nur für diesen Zweck verwendet werden; die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, kann ausnahmsweise auch zur Kühlung der Kühlmaschinen zugelassen werden.

Der Wasserdampf ebenso wie das betreffende Wasser dürfen weder mit der Milch in Berührung kommen noch zur Reinigung und Desinfektion von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgerät, die mit der Milch in Berührung kommen, verwendet werden. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen von denen für Trinkwasser getrennt und deutlich gekennzeichnet sein und dürfen nicht für Trinkwasser verwendet werden;

h) geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);

i) eine von der zuständigen Behörde zugelassene Einrichtung zur Wärmebehandlung, die mit einem automatischen Temperaturregler und gegebenenfalls mit Temperaturschreibgeräten und, falls es sich um eine Einrichtung zur Wärmebehandlung vor der Abfüllung handelt, mit einem automatischen Sicherheitssystem ausgestattet ist;

j) eine Anlage zum mechanischen Füllen und angemessenen Schließen der für die Verpakkung der wärmebehandelten Milch bestimmten Behältnisse, mit Ausnahme von Kannen und Tanks;

k) eine ausreichende Beleuchtung;

l) eine hygienisch einwandfreie Einrichtung zur Ableitung von Abwasser;

m) Einrichtungen in den Arbeitsräumen zur Reinigung und Desinfektion der Hände. Diese Einrichtungen müssen mit fließendem kalten und warmen Trinkwasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und Wegwerfhandtüchern oder anderen Einrichtungen zum hygienischen Trocknen der Hände ausgestattet sein;

n) in den Milchbearbeitungsräumen

— Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden sowie beständigen Material, die so beschaffen sein müssen, daß Flüssigkeiten leicht abfließen können;

— glatte Wände, die bis zu einer Höhe von 2 m – und darüber hinaus, falls die Wände noch über diese Höhe hinaus beschmutzt werden können – gereinigt und desinfiziert werden können.

Die über die obengenannte Begrenzung hinausgehenden Wand- und Deckenflächen müssen mit einem hellen Belag oder einem hellen nicht abblätternden Anstrich versehen sein, damit sie sauber gehalten werden können;

o) eine wirksame Be- und Entlüftung.

3. Geräte und Gegenstände, die mit der Milch in Berührung kommen, oder ihre Oberfläche müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsfest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Milch Stoffe nur in einer Menge abgeben darf, die nicht die menschliche Gesundheit

gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch nachteilig beeinflussen kann.

4. Der Bearbeitungsbetrieb muß sich ferner die Dienstleistungen eines Laboratoriums sichern, das mit dem erforderlichen Instrumentarium ausgestattet ist, um die notwendigen Untersuchungen und Prüfungen der Milch vorzunehmen.

KAPITEL IV

Hygiene der Räume, der Geräte und des Personals in Milchsammelstellen, Milchstandardisierungsstellen und Bearbeitungsbetrieben

1. Personal sowie Anlagen, Geräte und Räume müssen möglichst sauber sein.
   a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen; es muß saubere Hände haben. In den Arbeits- und Milchlagerräumen darf nicht geraucht und gespuckt werden;
   b) die für die Behandlung und Bearbeitung der Milch benutzten Räume, Geräte und Anlagen sind in gutem Zustand zu halten.
2. a) Mindestens einmal pro Tag sind die Arbeitsräume zu reinigen;
   b) mindestens einmal pro Arbeitstag, in jedem Falle aber am Ende jeder Arbeitsphase, sind Geräte, Behältnisse und Anlagen, die mit Milch, Milcherzeugnissen oder anderen Nahrungsmitteln in Berührung kommen, zu reinigen und zu desinfizieren;
   c) für den Zentrifugenschlamm gelten die entsprechenden einzelstaatlichen Vorschriften.
3. Unmittelbar nach jedem Milchtransport oder nach jeder Serie von Milchtransporten – falls die Zeit zwischen dem Entleeren und dem folgenden Füllen sehr kurz ist – auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der rohen Milch zur Milchsammelstelle oder Milchstandardisierungsstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, zu reinigen und zu desinfizieren.
4. Werden für die in den Nummern 2 und 3 vorgesehene Desinfektion chemische Mittel verwendet, so müssen diese von der zuständigen Zentralbehörde für diesen Zweck zugelassen sein. Nach der Verwendung solcher Mittel ist zu spülen.
5. Wird bei der Behandlung der Milch ein sogenanntes UHT-Verfahren angewandt, wobei die Milch unmittelbar mit dem Wasserdampf in Berührung kommt, so darf es nur Wasserdampf aus Trinkwasser sein; der Wasserdampf darf keine fremden Stoffe an die Milch abgeben noch sonst die Milch nachteilig beeinflussen. Außerdem darf die wärmebehandelte Milch in ihrem Wassergehalt nicht verändert werden.
6. Tiere sind von den Milchsammel- und Milchstandardisierungsstellen für rohe Milch sowie von den Bearbeitungsbetrieben fernzuhalten; davon ausgenommen sind die zur Milchbeförderung verwendeten Tiere während der dafür erforderlichen Zeit.

   Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) ist ständig wirksam zu bekämpfen. Erfolgt die Bekämpfung mit Schädlingsbekämpfungsmitteln, so sind diese so einzusetzen, daß die Milch nicht nachteilig beeinflußt werden kann. Die Anwendung dieser Bekämpfungsmittel muß zu diesem Zweck amtlich zugelassen worden sein.
7. Die Bearbeitung der Milch sowie der Umgang mit ihr ist Personen zu untersagen, die über die Milch ansteckende oder andere Krankheiten übertragen können, und zwar insbesondere Personen, die
   a) an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), Ruhr, Hepatitis infectiosa, Cholera, Scharlach erkrankt oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder Träger entsprechender Krankheitserreger sind;
   b) an ansteckungsfähiger Tuberkulose erkrankt oder dieser Krankheit verdächtig sind;
   c) an einer ansteckenden Hautkrankheit leiden oder einer solchen verdächtig sind;
   d) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Milch übertragen werden könnten;
   e) Abzesse oder eitrige Wunden haben oder an Hautkrankheiten leiden, sofern diese die Milch nachteilig beeinflussen können oder ekelerregend sind.
8. Bei allen Personen, die mit Milch in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß dieser Beschäftigung nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr sowie jederzeit auf Anforderung der zuständigen Behörde zu erneuern; es muß der zuständigen Behörde zur Einsichtnahme zur Verfügung gestellt werden.

   Der Eigentümer oder Verwalter des Bearbeitungsbetriebes ist, sobald er das Vorhandensein einer der in Nummer 7 genannten ansteckenden Krankheiten vermutet, verpflichtet, sofort die zuständige Behörde zu benachrichtigen, die die erforderlichen Maßnahmen trifft.

   Die auf Grund der Nummer 7 ausgesprochenen Verbote werden auf Vorlage eines ärztlichen Gesundheitszeugnisses aufgehoben, mit dem bescheinigt wird, daß die Voraussetzungen für diese Verbote nicht mehr gegeben sind.

KAPITEL V

Vorschriften für die Anlieferung roher Milch zum Bearbeitungsbetrieb sowie für die Herstellung von wärmebehandelter Milch

1. Wird rohe Milch von der Milchsammelstelle und Milchstandardisierungsstelle zum Bearbeitungsbetrieb nicht durch Rohre geleitet, so müssen die für die Beförderung der rohen Milch erforderlichen Behältnisse den Anforderungen in Kapi-

tel III Buchstabe 1 des Anhangs zur Richtlinie 78/. . . /EWG entsprechen.

2. Wird die rohe Milch mit einer Temperatur von mehr als 5 °C angeliefert, so muß sie innerhalb von vier Stunden nach ihrer Anlieferung bei der Milchsammelstelle, der Milchstandardisierungsstelle oder dem Bearbeitungsbetrieb behandelt oder, falls dies nicht geschieht, auf 5 °C gekühlt werden.

   Wird die rohe Milch nach Unterabsatz 1 auf mindestens 5 °C gekühlt oder besitzt sie diese Temperatur bei ihrer Anlieferung und wird sie nicht innerhalb von vier Stunden behandelt, so muß sie bis zu ihrer Behandlung auf dieser Temperatur gehalten werden, wobei die Behandlung in diesem Fall spätestens 24 Stunden nach ihrer Anlieferung bei der Milchsammelstelle, der Milchstandardisierungsstelle oder dem Bearbeitungsbetrieb erfolgen muß.

3. Wird die rohe Milch im Bearbeitungsbetrieb gereinigt, so muß diese Reinigung mit Zentrifugen oder nach anderen von der zuständigen Behörde zugelassenen Verfahren durchgeführt werden.

4. Die pasteurisierte Milch muß nach ihrer Erhitzung auf alkalische Phosphatase negativ und auf Peroxydase positiv reagieren.

5. Ultrahocherhitzte Milch muß folgenden Anforderungen genügen:

   — Sie muß einem Erhitzungsverfahren im Durchfluß bei einmaliger ununterbrochener Anwendung einer hohen Temperatur während eines kurzen Zeitraums (mindestens + 135 °C während mindestens einer Sekunde) unterzogen und unter aseptischen Bedingungen in lichtundurchlässige Behältnisse abgefüllt worden sein.

   — Sie muß so haltbar sein, daß sie nach einem Verbleiben von zwei Wochen in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 30 °C keine feststellbare Veränderung aufweist; erforderlichenfalls kann ein Verbleiben von einer Woche in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 55 °C vorgesehen werden.

   — Sie muß positiv auf den geänderten Trübungstest nach Aschaffenburg reagieren.

6. Sterilisierte Milch muß folgenden Anforderungen genügen:

   — Sie muß so haltbar sein, daß sie nach einem Verbleiben von zwei Wochen in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 30 °C keine feststellbare Veränderung aufweist; erforderlichenfalls kann ein Verbleiben von einer Woche in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 55 °C vorgesehen werden;

   — sie muß negativ auf den geänderten Trübungstest nach Aschaffenburg reagieren.

7. Die Erhitzungsverfahren, die Temperaturen und die Erhitzungsdauer pasteurisierter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch, die Typen der Milcherhitzer, die Umschaltgeräte, die Typen der Temperaturregler und der Temperaturschreibgeräte müssen von der zuständigen Zentralbehörde der Mitgliedstaaten zugelassen sein.

8. Die Milch ist nach der Pasteurisierung sofort abzukühlen.

9. Soweit von den zuständigen Behörden Temperaturschreibgeräte vorgeschrieben werden, sind ihre Diagramme mit dem Datum zu versehen und aufzubewahren, um den Bediensteten, die von der zuständigen Behörde für die Kontrolle des Betriebs bezeichnet werden, auf Verlangen vorgezeigt zu werden.

KAPITEL VI

Abfüllen der wärmebehandelten Milch in für den unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmte Behältnisse im Bearbeitungsbetrieb

1. Die für den unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmten Behältnisse müssen allen hygienischen Anforderungen entsprechen. Insbesondere dürfen sie an die Milch fremde Stoffe nur in einer Menge abgeben, die nicht die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder sich nachteilig auf die organoleptischen Eigenschaften auswirken kann. Wenn es sich um Behältnisse zum wiederholten Gebrauch handelt, müssen diese außerdem so beschaffen sein, daß sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

   Reinigung und Desinfektion müssen nach den Anforderungen in Kapitel IV Nummern 2, 3 und 4 durchgeführt werden.

2. Das Abfüllen in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen sind mechanisch durchzuführen.

3. Das Verschließen ist im selben Bearbeitungsbetrieb sofort nach dem Abfüllen mit einem Verschluß durchzuführen, der die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützt und der nach seiner Öffnung nicht wiederverwendet werden kann.

4. Der Erzeuger muß zum Zwecke der Kontrolle auf der Verpackung des Erzeugnisses insbesondere folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form anbringen:

   a) Art der vorgenommenen Wärmebehandlung;

   b) die zur Identifizierung des Bearbeitungsbetriebs erforderlichen Angaben;

   c) die zur Identifizierung des Zeitpunkts der Wärmebehandlung und – bei pasteurisierter Milch – der vorgeschriebenen Lagerungstemperatur erforderlichen Angaben, wobei die Lagerungstemperatur höchstens 8 °C betragen darf;

   d) Zulassungsnummer des Bearbeitungsbetriebes und eine der folgenden Abkürzungen: CEE – EEG – EWG – EØF – EEC.

KAPITEL VII

Lagerung der pasteurisierten Milch im Bearbeitungsbetrieb

Pasteurisierte Milch ist bis zum Verlassen des Bearbeitungsbetriebs auf den Temperaturen zu halten, die in Kapitel IX für die Beförderung der für die Vermarktung zwischen den Mitgliedstaaten oder für die Vermarktung im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats bestimmten Milch vorgeschrieben sind.

KAPITEL VIII

Amtliche Bescheinigung

Die Urschrift der amtlichen Bescheinigung, die die wärmebehandelte Milch beim Versand in das Bestimmungsland begleiten muß, ist bei der Verladung von der zuständigen Behörde auszustellen.

Die amtliche Bescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster des Anhangs B entsprechen; sie muß zumindest in einer der Sprachen des Bestimmungslandes abgefaßt sein und die im Muster des Anhangs B vorgesehenen Angaben enthalten.

KAPITEL IX

Beförderung der wärmebehandelten Milch

1. Tanks, Kannen und andere Behälter, die zur Beförderung von pasteurisierter Milch verwendet werden sollen, müssen hygienisch einwandfrei sein und insbesondere folgenden Anforderungen entsprechen:
   - Ihre Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften der Milch beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe auf diese übertragen; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;
   - sie müssen so gebaut sein, daß die Milch vollständig abfließen kann; soweit Hähne vorhanden sind, müssen diese leicht auszubauen, zu reinigen und zu desinfizieren sein;
   - sie müssen vor jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden; Reinigung und Desinfektion müssen nach den in Kapitel IV Nummer 4 vorgesehenen Bestimmungen erfolgen;
   - sie müssen vor dem Transport dicht verschlossen werden.
2. Fahrzeuge oder Behälter für die Beförderung von pasteurisierter Milch müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in Nummer 5 vorgesehenen Temperaturen während der gesamten Beförderungsdauer eingehalten werden können.
3. Fahrzeuge für die Beförderung von wärmebehandelter Milch in kleinen Behältnissen oder Kannen müssen sich in gutem baulichen Zustand befinden. Sie dürfen nicht für die Beförderung von Tieren oder von Erzeugnissen aller Art oder von Gegenständen verwendet werden, welche die Milch nachteilig beeinflussen könnn. Die Innenauskleidung der Transporträume muß glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Transporträume müssen im übrigen hygienisch einwandfrei und so beschaffen sein, daß sie den Behältnissen oder Kannen ausreichend Schutz vor Verschmutzung und Witterungseinflüssen bieten.
4. a) Die für die Beförderung von pasteurisierter Milch verwendeten Tanks müssen von der zuständigen Behörde zu diesem Zweck zugelassen worden und während der Beförderung verplombt sein.

   b) Bei der Beförderung von pasteurisierter Milch zwischen den Mitgliedstaaten ist vor der Füllung der Tank von der zuständigen Behörde daraufhin zu prüfen, ob die Anforderungen nach den Nummern 1 und 2 sowie die Vorschriften nach Artikel 6 eingehalten sind.
5. a) Während der Beförderung von pasteurisierter Milch in kleinen Behältnissen oder Kannen darf die Temperatur der Milch
   - im innergemeinschaftlichen Verkehr + 4 °C
   - im innerstaatlichen Verkehr + 8 °C nicht überschreiten.

   b) Während der Beförderung von pasteurisierter Milch in Tanks darf die Temperatur der Milch + 4 °C nicht überschreiten.

Anhang B

**Amtliche Bescheinigung
für wärmebehandelte Milch,
die für einen Mitgliedstaat bestimmt ist**

Nr. ....
(fakultativ)

Versandland : ....

Zuständiges Ministerium : ....

Ausstellende Behörde : ....

Bezugsnummer : .... (fakultativ)

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Art der Ware ....

Zeitpunkt der Wärmebehandlung ....

Art der Verpackung ....

Zahl der Behältnisse ....

Angabe der Menge der Ware nach Volumen oder Gewicht ....

Kennzeichnung (Nr.) der Sendung ....

II. Herkunft der Ware

Zulassungsnummer des Bearbeitungsbetriebes ....

III. Bestimmung der Ware

Die Ware wird versandt von ....
(Versandort)

Name und Anschrift des Absenders ....

nach ....
(Bestimmungsort und -land)

Name und Anschrift des Empfängers ....

mit folgendem Transportmittel [1]) ....

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die Vorschriften der Richtlinie 78/..../EWG tatsächlich angewandt worden sind und insbesondere, daß

1. die vorstehend bezeichnete Ware aus roher Milch hergestellt worden ist, die von Kühen stammt, die einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien und amtlich anerkannt brucellosefreien oder brucellosefreien Rinderbestand angehören – nicht angehören –[2]) und den Anforderungen der Richtlinie 78/..../EWG entspricht,

2. die Transportmittel und die Ladebedingungen den in der Richtlinie 78/..../EWG genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.

Siegel — Ausgefertigt in — am
(Unterschrift)
(Name in Großbuchstaben)

[1]) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

[2]) Nichtzutreffendes streichen.